

40 JAAR

Tommelbos

IN VOGELVLUCHT

26 APRIL 2021



DE START IN 1979

"In die tijd betaalde je als het ware vooraf je boodschappen door de inleg van een bepaald bedrag dat bijgehouden werd in een boekje als een tegoed voor dat wat je nog zou kopen".

BELEVING VAN DE KLANT

"De Tommelbos als klein grutter, vaak de enige winkel in Dieren waar je vergeten groente of speciale kruiden kan krijgen. Ook de enige winkel, waar je de papieren zakken lekker kan hergebruiken".

AFSCHEIDSKRANT

"Via deze weg willen wij al onze klanten bedanken voor het vertrouwen en de vele prettige persoonlijke contacten. Dit staat in ons geheugen gegrift".

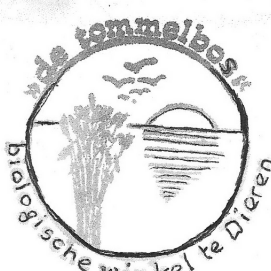
Voorwoord

Voor u ligt de laatste Tommelboskrant... Dit keer niet samengesteld door Wim en Freek, zoals lange tijd traditie was, maar door het afscheidscomité. Via deze krant willen wij de geschiedenis van de Tommelbos 'in vogelvlucht' weergeven. Klanten en medewerkers hebben ons geholpen door talloze leuke herinneringen, anekdotes en ervaringen te delen. Een deel van deze inzendingen hebben we een plekje gegeven in de krant. Alle inzendingen zullen daarnaast gebundeld worden voor Wim en Freek.

Als tip voor het lezen van de krant: pak er een lekker kopje koffie of thee bij, inclusief een zelfgemaakte Dadelkoek. Het recept is gebruikt tijdens de opening van de Tommelbos op 8 mei 1980.

Veel leesplezier!

Namens het afscheidscomité,
Lysanne te Brinke



Dadelkoek (in springvorm).

Ingrediënten:

- 3 eieren
- natuurlijke vanille
- 4 lepels honing
- 125 gr. boter
- 200 gr. tarwemeel
- 250 gr. dadels
- 125 gr. rozijnen
- 100 gr. noten

Bereiding:

De eieren met de vanille los kloppen en al kloppend de honing en gesmolten boter toevoegen. Roer het meel de dadelstukjes, gewelde rozijnen en gehakte noten er doorheen en meng alles zeer goed. De springvorm invetten en vullen met het beslag. Baktyd ± 1 uur in matige oven (±170°).



16 NOVEMBER 1979

DE START

Op het eerste koophuis van Wim en Yvonne bleek een winkelbestemming te rusten. De gemeente Rheden wilde Dieren-Zuid nieuw leven in blazen en de Spoorstraat moest het bruisende middelpunt van de wijk worden. Dit bleek vele kansen te bieden.

Het was de tijd van maatschappelijke organisaties als Milieudefensie, Natuur en Milieu en het kwartaalblad De Kleine Aarde. Enthousiaste verhalen van een vriend van Wim over de biologische landbouw en zijn biologische levensmiddelenwinkel gingen aanstekelijk werken.

Toen Wim vervolgens werd uitgeloot bij een gewenste studie was een nieuw toekomstplan snel gesmeed. De benedenverdieping van het huis zou verbouwd gaan worden tot winkel voor biologische levensmiddelen.



Spoorstraat 4a Dieren

1979

„Burgers te weinig betrokken bij milieu”

(Van één onzer verslaggevers)
DIEREN - Er gaan steeds meer stemmen op om afgedankte spullen weer opnieuw voor gebruik geschikt te maken. Om dit doel te verwezenlijken heeft de Rhedense stichting Link plannen ontwikkeld, om in Dieren een kringloopwinkel op te richten.

Die winkel waarin onder meer afgedankte goederen verkocht zullen worden, zal als alles meedat per 1 maart gestalte krijgen. Wim ten Brinke, één van de initiatiefnemers zegt over het project: „Onze plannen passen goed in het gemeentelijke milieubeleid. De burgers zijn nog te weinig betrokken bij het milieu en alles wat daarmee samenhangt”.

Link wil de inwoners van de gemeente Rheden voorlichting geven over allerlei milieuzaken. Het is ook bewust maken van de enorme verspilling van grondstoffen en energie. Verder ieder-

een de mogelijkheid bieden een bijdrage te leveren aan de oplossing van het afvalprobleem.

De stichting wil van de kringloopwinkel een ontmoetingscentrum maken voor mensen die zich aangetrokken voelen tot haar ideeën. Ze wil door middel van stencils voorlichting geven over het opnieuw gebruiken van oude, afgedankte spulletjes. Bovendien worden nuttige tips gegeven op het gebied van energiebesparing.

Oók met het inzamelen van afvalstoffen die weer verwerkt kunnen worden zoals plastic, papier, blik en glas, wil Link zich bezighouden. Voor oud-papier bijvoorbeeld is geen echte regeling. De mensen blijven er soms wekenlang mee zitten, zegt Wim ten Brinke: „In overleg met verenigingen kan er gewerkt worden aan een systeem, waarbij de kranten regelmatig worden opgehaald.

NOVEMBER 1979 - MEI 1980 VOORLOPER TOMMELBOS

Eind 1979 startte Wim vanuit de voorkamer aan de Spoorstraat 4a 'de Consumentenkring' Dieren.

Wekelijks werd er voor een groep mensen boodschappen gehaald bij biologische winkel de Kastanje in Lochem. De deelnemers financierden de boodschappen voor middels "consumentenboekjes" waar (contant) geld op bijgeschreven werd.

Ook deed Wim in deze periode de nodige vakkennis op tijdens werk stages bij o.a. Klavertje Vier in Apeldoorn.

Daarnaast werd er een forse verbouwing uitgevoerd op de Spoorstraat. Het winkelinterieur werd gemaakt onder de vakkundige leiding van de vader van Wim.

Krantenartikel uit 1979.

Wim was al betrokken bij milieu via stichting LINK

1 APRIL 1980 INSCHRIJVING KVK

Op 1 april 1980 werd VOF de Tommelbos ingeschreven bij de Kamer van Koophandel. De snelste wijze om het daarbij vereiste vakdiploma te halen was via het zogenaamde "textielbrevet". Dit niet relevante diploma behaalde Wim binnen 2 weken. Hij slaagde zowel voor het middag- als avondexamen.

De naam "Tommelbos" werd gevonden na het nodige speurwerk in de bibliotheek, waarbij gezocht werd naar een streekgebonden passende en klinkende naam.

De tommelbos is de tot bos verzamelde halmen die na het dorsen op de vloer zijn blijven liggen. Het is een oude naam uit de IJsselstreek.



Wim en Yvonne achter de toonbank.



Het logo van de Tommelbos

1980



Krantenknipsel: Wim tijdens de opening.

BELEVING VAN EEN KLANT

"Het mooiste van de Tommelbos in 1980: Betalen! Een schoenendoos kwam te voorschijn met daarin zelfgemaakte boekjes met gekleurde kaftjes. Daar kon je dan een bedrag op storten en iedere keer, wanneer je boodschappen deed, werd het er vanaf getrokken. Was het op, dan stortte je weer bij. En was het boekje vol, dan kreeg je een nieuwe kleur."

8 MEI 1980 OPENING VAN DE TOMMELBOS

Op 8 mei was de feestelijke opening van de Tommelbos met een Open Huis van 18.00 – 21.00 uur. Een race tegen de klok waarbij op het moment suprême nog niet alle vakken gevuld waren. Enthousiaste bezoekers mochten meehelpen met het vullen van de pindapasta potten. De recepten van de zelfgebakken dadel- en mueslikoeken die getrakteerd werden waren lang nadien nog favoriet.

De ingevoerde voorraad-investeringsboekjes werden door veel klanten in gebruik genomen. Het getuigde vanaf de start van de winkel van grote betrokkenheid van de klanten bij de opbouw van de Tommelbos.

Ook kwamen de klanten vanaf het begin al uit de gehele regio, van Velp tot Apeldoorn, Doetinchem en Zutphen. Het type klant is in al die decennia niet veranderd en zit dan ook in het DNA van de Tommelbos samen met de onovertroffen sfeer, de klantgerichtheid, en het accent op kwaliteit en verse producten.

De Tommelbos

winkel voor biologische produkten
Spoorstraat 4A, Dieren

Herkomst van de produkten

De biologische levensmiddelen worden enkele malen per week geleverd door het regionale verdeelcentrum „De Groene Band” uit Brummen. Dit bedrijf is aangesloten bij de Federatie van verdeelcentra. De Groene Band betreft zijn produkten zo veel mogelijk van kleinschalige biologische bedrijven uit onze regio. Buitenlandse produkten worden door het gezamenlijke inkoopbedrijf „Locust” te Amerongen geïmporteerd, dit alles onder controle van de Stichting Alternatief Warenonderzoek (SAW) te Amsterdam. De SAW controleert bij voorbeeld of de geïmporteerde rozijnen werkelijk niet gezwaveld zijn en of er in de partijen graan geen overblijfselen van bestrijdingsmiddelen voorkomen enz. In ontwikkeling is ook een EKO-merk, wat in de toekomst een nog betere garantie zal gaan geven wat betreft herkomst en kwaliteit.

Informatie

Een erg belangrijke hoek in de winkel is de lektuurhoek. Hier liggen allerlei boeken, brochures en tijdschriften over gezonde voeding, biologische landbouw, alternatieven voor energie enz.

Financiering

Evenals de 8 overige regionale winkels voor biologische produkten in onze regio wil „De Tommelbos” ook werken met voorschotten en voorraadfinanciering. Door de enorme groei aan de belangstelling in biologische produkten met de daarbij gaande toename van de nieuwe winkels is er een financieel probleem ontstaan. De snelle ontwikkeling heeft als gevolg:

* te late betaling aan het verdeelcentrum, doordat de nieuwe winkels veelal krap bij kas zijn; * snelle uitbreiding van het assortiment gaat gepaard met grote investering voor verdeelcentra te late betaling aan producenten en importorganisatie.

Door deze ontwikkeling is men telkens weer aangewezen op leningen van banken met zeer hoge renten die uiteindelijk door de konsument betaald moeten worden.

De beste oplossing voor dit probleem is dat de konsumenten helpen de voorraad te financieren door de aanschaf van een „voorraad-financieringsboekje”.

Hierop kunt u een bedrag storten (bij voorbeeld voor de inkoop van een maand) waarop de gekochte produkten kunnen worden afgeschreven.

Op deze manier kunt u het gehele distributie-apparaat helpen er een daadwerkelijke bijdrage leveren aan het in stand houden van de keten producent-verwerker-verdeelcentrum en winkel.

Ten slotte

Zoals u kunt lezen, zit er achter „de Tommelbos” een hele organisatie, die erop gericht is de teel van biologische produkten te bevorderen en op die manier een bijdrage te leveren aan het milieu en de gezondheid. Wilt u meer weten dan bent u van harte welkom in de nieuwe winkel waar men zoveel mogelijk wil proberen uw vragen te beantwoorden.

De naam:

Een oude naam uit de IJsselstreek: De tot bos verzamelde halmen die na het dorsen verspreid op de vloer zijn blijven liggen.

DE EERSTE MEDEWERKER

Wim is de winkel in zijn eentje gestart maar na ongeveer een jaar bleek dat het nodig was om een medewerker aan te stellen. Het werk was intensief: zelf alles afvullen en verpakken, etiketten schrijven, muesli samenstellen, statiegeldpotten spoelen, 2 x per week zuivel ophalen in Schalkhaar. En niet te vergeten de eieren van Wim en Bep Vredevoogd die gretig aftrek vonden.



Het 'magazijn' van de eerste winkel.



Braderie op de Spoorstraat

1981



Wim

1981: DE JAARLIJKSE BRADERIE

Jaarlijks werd er deelgenomen aan de Spoorstraat Braderie. De Tommelbos probeerde de kraam aantrekkelijk aan te kleden, om de drempel voor veel mensen naar biologisch en vegetarisch eten te verlagen. Er kon kennis gemaakt worden met het karnen van melk, het maken van notenpasta's en het bakken van broodjes met het brooddeeg van Bakker Bulthuis uit Brummen.

De start van een braderie was een keer erg hilarisch doen bleek dat er pal naast de Tommelboskraam een "worsten" kraam opgebouwd werd.



De worstenkraam



Freek (links) en Wim (rechts) als kind (1956).



Freek (rechts) en Wim (links) als compagnons.

1983

ANEKDOTES VAN HET PERSONEEL

"Als zowel Wim als Freek op de winkelvloer waren dan gingen ze in onvervalst 'Aaltens' tegen elkaar praten. Huh...plat proaten, wat heur ik nou? 'Heb i'j de bestelling al edoan' Willem? Nee da dok zo, eers effen de eerpels opruumn'."



De toonbank in de Spoorstraat

FREEK WORDT COMPAGNON

Samen spelen als broers bleek ook een goede basis te zijn voor het samen ondernemen. In 1983 verleende broer Freek hand- en spandiensten op momenten van personeelstekort. Dat beviel zo goed dat Freek in dat jaar is toegetreden als compagnon tot de VOF (Vennootschap Onder Firma).



Freek, zus Shirley en Yvonne

1984: OPENING EETHUIS

In 1984 werd vegetarisch eethuis 'Sporadisch' aan de Spoorstraat 1a geopend. Een prachtige aanvulling op de winkel. Een groot succes onder meer door de voortreffelijke menu's van Alex die door Greet geserveerd werden tegen een schappelijke prijs. Ook het eethuis werkte met voor-financiering door de 'lidmaatschapskaart'.



1984



Eethuis Sporadisch

BELEVING VAN EEN KLANT

"Wij waren één van de eerste klanten van de Tommelbos in het oude Dieren in de Spoorstraat. Wij woonden dichtbij aan de Zutphense straatweg. In die tijd betaalde je als het ware vooraf je boodschappen door de inleg van een bepaald bedrag dat bijgehouden werd in een boekje als een tegoed voor dat wat je nog zou kopen.

Wij woonden toen in een huis met een zeer grote tuin met daarin een boomgaard met appelbomen die onbespoten bleven, sterappels, goudreinetten en yellows. Onze dochter - nog geen 15 jaar - bakte appeltaarten met ingrediënten uit de Tommelbos en ze versierde die met krenten en rozijnen. Die werden dan weleens weer in de winkel verkocht. Dat kon toen allemaal nog !

Wij wonen inmiddels 35 jaar in Doesburg en zijn nog steeds klant."

ANEKDOTE FAMILIE

"Freek is in de winkel aan het werk. Een klant met haar 4-jarige zoontje winkelt. Het kind loopt naar het kantoor en roept verschrikt naar zijn moeder: Mama er zijn twee Wimmen".

BELEVING VAN EEN KLANT

"Welk dorp heeft de luxe dat er al zo lang zo'n aanbod van biologische levensmiddelen is. Heerlijk ook dat het zo'n kleinschalige winkel is zonder de overdaad van de grote supermarkten. De vriendelijke, vertrouwde en vaste gezichten in de winkel met Wim en Freek in al die jaren als hoofdpersonen, dat gaf een hele fijne sfeer. Geen vraag was te veel, het werd allemaal beantwoord, voor je opgezocht of besteld"

11 DECEMBER 1988

VERHUIZING NAAR DE SPANKERENSEWEG

Eind 1988 is de Tommelbos verhuisd naar de Spankerenseweg. Een pure noodzaak, Spoorstraat 4a paste van geen kant meer.

Het pand aan de Spankerenseweg was 6 keer zo groot, maar de uitdaging was wel om al bij aankomst af te rekenen met het supermarkt imago van de locatie want voor de verhuizing zat er een Sparwinkel in het pand.

Door de gewaagde gele kleur en de prachtige zelfontworpen fietsenstalling kunnen we stellen dat het gelukt is.

Door de vele vierkante meters uitbreiding heeft er steeds weloverwogen uitbreiding van het assortiment plaats gevonden.



Wim bekijkt maquette van de fietsenstalling



Aanzicht van de Spankerenseweg

1988



Spankerenseweg 35

ANEKDOTES VAN HET PERSONEEL

"Aan de Spankerenseweg werd nog zelf muesli gemaakt. Een grote ton met daarin een baal havervlokken, rozijnen en soms pitten en noten. Freek roerde het tot een lekkere muesli die wij vervolgens per pond of kilo afwogen. Ook de noten, dadels, abrikozen en vijgen kwamen in grootverpakking binnen. Afvullen, wegen en prijzen, veel handwerk, maar mooi werk om te doen!

Ook de zeep-en schoonmaakmiddelen werden nagevuld. Grote containers met een kraantje. Als de klant dan de fles te hard had gespoeld met water ontstond er veel schuim en zeepbellen. Ook glijpartijen, want goed mikken was ook een kunst en dat laatste beetje kon er toch ook nog wel bij...

De winkelmandjes waren ooit van riet. Eigenlijk fietsmandjes waar de beugels afgezaagd waren. Sommige klanten vonden ze te zwaar en schoven ze door de winkel met hun voet. Zo kon je precies horen in welke hoek ze waren. Toen we Natuurwinkel werden aan de Wilhelminaweg kregen we winkelkarren, superluxe."



Binnenkant van de Spankerenseweg, Lundia schappen

BELEVING VAN EEN KLANT

"Het fornuisje in de winkel was voor hele generaties kinderen groot vermaak (en heel handig tijdens het boodschappen doen). Ook mijn dochter was er dol op. Op een dag zei Wim in het voorbijgaan, heel aardig maar ook serieus: „Doe je wel het gas uit als je klaar bent”? Mijn dochter keek verbaasd en moest even nadenken, maar de keren daarop controleerde ze al bij binnenkomst of andere kinderen het gas wel uitgedaan hadden..."

| 2000

BELEVING VAN EEN KLANT

Ik ben opgevoed met gezond eten uit eigen tuin. Geen bespoten groente! In Dieren Zuid was een natuurwinkel ontdekte ik na een tijdje. Toen de Tommelbos van de Spoorstraat naar de Spankerenseweg verhuisde was het mogelijk om de winkel te steunen door 100 gulden te lenen aan de winkel, zodat zij een deel van hun startkapitaal hadden. Je deed dan je boodschappen tot de 100 gulden op was en dan leende je weer opnieuw geld aan de Tommelbos"



Tweelুক afscheid Tommelbos, Wim en Freek

BELEVING VAN EEN KLANT

"Wim en Freek, jullie waren altijd aanwezig voor persoonlijke ontmoeting, vragen over producten dan wel een recept te beantwoorden, of een hartelijke groet om als gasten verwelkomd te worden. Jullie waren altijd bereid om speciale bestellingen aan te nemen van biologische producten die niet in jullie assortiment waren opgenomen. Ook jullie team van medewerkers werd hierin door jullie begeleid om deze gastvrijheid uit te dragen in de winkel".

2008: VERHUIZING WILHELMINAWEG

Na 10 jaar bleek ook dat de Spankerenseweg te klein werd en viel het oog op de leegstaande winkel van een voormalige schoenenzaak aan de Wilhelminaweg 49. Een winkel 2 keer zo groot maar zeker geen overbodige luxe. Opnieuw lag de uitdaging er om in dit pand het DNA van de Tommelbos geen geweld aan te doen. Het grootste punt van zorg was wel het loslaten van de toonbank verkoop. De check-out kassa en de groen gekleurde winkelwagen deed zijn intrede. Een goede oplossing voor de niet zo handig werkende winkelmandjes. Het inrichten van een broodbalie moest het verlies van het mooie contact moment met de klanten enigszins compenseren. Een goede greep want de broodbalie is tot op heden overleefd.



Saskia en Annelies bij de brood balie



Wilhelminaweg

2008



De lopende band was wel even wennen!

DE WINKEL BLEEF OPEN

Ook de verhuizing naar de Wilhelminaweg werd zonder sluiting van de winkel gerealiseerd. De hulp waarop gerekend kon worden van familie, vrienden en medewerkers maakte dat mogelijk. Echt uniek. In de 40 jaar is de winkel door overmacht slechts een halve dag gesloten geweest.

BELEVING VAN EEN KLANT

"Toen wij in de herfst 2009 besloten hadden onze woonplaats Den Haag te verruilen voor een van de dorpen aan de Veluwezoom, viel ons oog op Dieren. Tot onze vreugde ontdekten we de Tommelbos. We zagen het niet alleen als een enorm pluspunt dat deze biowinkel er was, maar ook dat die het al dertig jaar had volgehouden. Dat zegt niet alleen veel over de winkel, maar ook over het dorp Dieren. Wat het winkelen daar bijzonder maakt? Dat alles biologisch is, een ruim assortiment, verse groente uit de omgeving, de prettige sfeer, het is niet anoniem, je leert mensen die er werken kennen en ze kennen jou, goede adviezen van Freek en Wim, het is overzichtelijk ingericht."



Saskia hangt de vlaggen op

2010

ANEKDOTES VAN HET PERSONEEL

"Een werkdag bij de Tommelbos..."

Kende een zekere routine en dus houvast..

Zo kregen we sowieso ieder half uur een deuntje van het carillon cadeau..

Als t carillon 9 uur aangaf gingen de vlaggen naar buiten en de deur open..

Om carillonslag 18.00 uur gingen de vlaggen weer naar binnen en de deuren dicht..

Om 12.30uur als het Carillon weer aansloeg werden de ochtendwerkers door de middagwerkers afgelost.

Voorspelbaarheid dat geeft houvast.

Wat gaf nog meer houvast?

Dat er elke ochtend weer schone dweilen in de keukenkast lagen, Freek wast deze al meer dan 40 jaar en zal dit gaan missen!

Want iedere ochtend voor opening werden de vloeren geveegd en gedweild!

Wat ook houvast geeft is dat er iedere morgen voor opening al een kar vol brood van de Driekant op ons stond te wachten,

Evenals containers verse zuivel en groente en geregeld een aantal containers droogwaar.."

GROEI ASSORTIMENT

Vanaf de eerste dag van de Tommelbos waren tofu, tempeh en seitan de vleesvervangers. Er is in de loop der jaren een keur aan mogelijkheden bijgekomen. Het extra aantal vierkante meters winkeloppervlakte vulde zich dan ook snel. Een stevig dilemma was de keuze om biologisch vlees te gaan verkopen. De vraag was of het wel paste in de winkelvisie maar uiteindelijk won het gezegde "de klant is koning". Maar het assortiment groeide ook door gedifferentieerdheid met luiers, cosmetica en vele andere producten. Opmerkelijk punt is dat er nooit reclame is gevoerd voor nieuwe producten, de natuurlijke marketingmix werkte volop.

CALAMITEITEN

De calamiteiten zijn op één hand te tellen. Het meest indrukwekkende waren de 2 inbraken waarvan bij één inbraak spectaculair de sporen van honing op straat te vinden waren. De frustratie was kennelijk groot dat er niets van contante waarde was gevonden.

MILIEUVRIENDELIJK ONDERNEMEN

Er is steeds aandacht besteed om zo min mogelijk een bijdrage te leveren aan de afvalberg. Bekend is het statiegeldsysteem dat nooit weg is geweest en het hergebruik van zakken en eierendozen. Minder bekend is het feit dat er nooit groenteafval of oud brood in de container verdwijnt. Deze gratis groenten en brood vinden gretig aftrek van zorginstellingen met een kinderboerderij en dieren, zoals varkens.

TOMMELBOS OOK EEN ORGANISATIE IN ONTWIKKELING

Natuurlijk is een doorlopend aandachtspunt in de bedrijfsvoering om voldoende mee te gaan met de ontwikkelingen. Zo is er via Ekoplaza een webwinkel ontwikkeld en is er op verzoek thuisbezorging via mail. Gedurende de 40 jaar ondernemen is er nooit een advertentie geplaatst voor de werving van personeel. Er is altijd een wachtlijst geweest van mensen die graag bij de Tommelbos zouden willen komen werken. Naast milieuvriendelijk tekent dit het mensvriendelijk ondernemen.



De Tommelbos bestaat 35 jaar

2015: DE TOMMELBOS BESTAAT 35 JAAR

Hoogtepunt in 2015 is de viering van het 35 jarig bestaan geweest. Om dit jubileum te vieren werd de klant in het middelpunt gezet. Iedereen werd uitgenodigd voor de openlucht lunch voor de winkel en er waren 35 aanbiedingen met 35 % korting in de feestelijk versierde winkel te vinden. Er zijn ruim 350 mensen geweest voor de openlucht - lunch, iedereen kon genieten van een volledig biologische lunch met onder meer broodjes beleg en sapjes. Het zelf afvullen van de 10 liter emmers pinda- en noten pasta's en de kwark in zelf gespoelde potten werd als grootste verschil met 35 jaar geleden gememoreerd.

2015

BELEVING VAN EEN KLANT

"Een bijzondere herinnering was het 35-jarig jubileum. Een heel mooie sfeer, met tafels en banken op het trottoir. Het voelde als een Tommelbos familie".

BELEVING VAN EEN KLANT

"Altijd weer mooi was de ruimte die er was om vragen te stellen, soms een praatje te maken en niet te vergeten de broodkapjes voor onze dochter. Het brood van Dorus (nu van Jorrit) en de mogelijkheid om het gewoon te bestellen.

Werd het een keer vergeten om op te halen dan werd het door jullie ingevroren en konden we een hard bonkje meenemen naar ons huis".

BELEVING VAN EEN KLANT

"De Tommelbos als klein grutter, vaak de enige winkel in Dieren waar je vergeten groente of speciale kruiden kan krijgen. Ook de enige winkel, waar je de papieren zakken lekker kan hergebruiken, zonder ruzie te krijgen bij de kassa".

"Het is een winkel met een zekere intimiteit en persoonlijke benadering".



Openlucht lunch voor de viering van het 35 jarig bestaan

JAARLIJKS HOOGTEPUNT: KERST

Vooral Kerst en Oud en Nieuw was ieder jaar een uitdaging want het was, ondanks dat de winkel in de loop der jaren uitbreidde met vierkante meters, steeds woekeren met de ruimte. Die bijzondere drukte bracht een heel eigen sfeer met zich mee. Vele jaren startten we midden in de nacht om alle vooraf opgegeven bestellingen brood, gebak etc. klaar te maken. Het gebeurde altijd dat er 1 of 2 foutjes inslopen maar die hebben we steeds naar tevredenheid kunnen oplossen.

Maar niet alleen de kerst was bijzonder ook Oud en Nieuw. In de beginjaren in de Spoorstraat bakten we zelf de oliebolletjes nog. Later is onze persoonlijke nieuwjaarswens aan de klanten met een kleine attentie traditie geworden. Leuke attenties zoals onder andere een zakje zaden, pakje boter, honing kaars of bakje tuinkers. Op 31 december werd er bij sluiting van de winkel samen teruggekeken op het oude jaar en getoast op het nieuwe jaar.



Een feestelijke Jaarafsluiting met het personeel

| 2018



Freek in zijn element bij de groente

ANEKDOTES VAN HET PERSONEEL

"Nog altijd kun je bij de Tommelbos terecht voor 1 ei, 1 biet, 1 aardappel en 1 ui. Hoe fijn als je niet veel nodig hebt! Waar koop je nog 1 ei? En dan los in de fietstas, al hebben we voor het ei wel herbruikbare doosje..."

"Veel kinderen zijn groot geworden met de kapjes uit de broodmachine. Maar ook met klusjes die Wim altijd voor ze had. Gebroken lolly's uitzoeken was favoriet. Na de klus mocht je er altijd een houden! Later kwam er een heus speelkeukentje in de winkel. Dan kon mama of papa wel klaar zijn met de boodschappen, de soep was nog niet klaar dus moesten ze toch echt even wachten!"

"Werken in de Tommelbos was leuk en soms ook even heel druk. Wim was een baken van rust in kantoor en zijn gevleugelde uitspraak was, "het is nog nooit niet goed gekomen". Die houden we erin ook als we straks als EkoPlaza verder gaan."

"De Tommelbos mag dan straks niet meer bestaan, hij heeft een vaste plek in ons leven veroverd. Bedankt voor de prachtige ervaringen die we de rest van ons leven mee zullen nemen".

CORONA: ANEKDOTE VAN DE VAKKENVULLERS

"Het werd een vreemd jaar toen Covid19 om de hoek kwam kijken. Onze levens stonden padoes op de kop. Maar er was één troost, het afvuelsysteem van de dinsdag- en vrijdagmiddag verplaatste zich naar de avond. Twee keer per week hadden wij een goed excuus om met de makkers onze handen uit de mouwen te steken. Er was één persoon die hier niet blij mee was, de bovenbuurman. Meerdere malen ging de telefoon en dan wisten wij hoe laat het was. De box stond te hard en wij konden ons niet inhouden op de disneysongs, clouny en overige nummers. Natuurlijk ging de volumeknop vervolgens zachter".



CORONA: BELEVING VAN EEN KLANT

"Wij als vaste klanten van de Tommelbos willen via deze weg een officiële klacht indienen. Wij komen namelijk de winkel nooit uit zonder vriendelijke groet, goede hulp of gesprek met het personeel. Ook zit de boodschappenkar elke keer weer veel te vol met allemaal lekkere biologische producten! Mocht er iets niet aanwezig zijn dan kan je het altijd bestellen wat het probleem alleen maar verergerd. Om maar niet te beginnen over de acties waardoor je soms niet alle boodschappen in een keer meekrijgt! Verder vinden onze kinderen het altijd veel te leuk om mee te gaan, waardoor wij ze in coronatijd veel moesten teleurstellen!"

2020

2021

BELEVING VAN EEN KLANT

"Een gewone "super" markt.

Tot mijn verrassing was de Tommelbos er al in 1980. Ik dacht steeds dat er in de jaren 80 alleen nog maar een natuurwinkel was in Amsterdam met een paar verlepte preien en een kropje sla in het schap. Maar ook al in Dieren dus! Toen ik het afscheidsbriefje met de oproep om in de laatste krant te schrijven dacht ik, het is allemaal zo doodgewoon daar, wat zal ik erover schrijven? Maar bij nader inzien blijkt dat gewone van de Tommelbos juist het speciale te zijn, want: In welke winkel krijg je wel eens te horen dat een bepaald product even niet op voorraad is omdat de geleverde kwaliteit beneden de maat was? In welke winkel word je serieus genomen als je een klacht hebt? In welke winkel staan ze niet verbaasd als je vraagt uit welk land het product komt? Na zoveel jaren worden al deze zaken zo gewoon dat je haast zou vergeten dat het uniek is. Wim en Freek, heel hartelijk dank voor al de jaren dat jullie er waren. Verse groenten en fruit waren altijd mijn favoriete producten.

Mensen met een kleine portemonnee schrikken terug voor een biologische winkel omdat alles veel duurder is dan in andere winkels. Maar die mensen weten niet dat er in de Tommelbos altijd aantrekkelijke aanbiedingen van de groenten en fruit van het seizoen waren. Wim en Freek hebben hun best gedaan dat voor elkaar te krijgen. Nogmaals hartelijk dank daarvoor".

Bedankt!

Na ruim 40 jaar met veel plezier gewerkt te hebben aan de groei en bloei van de Tommelbos, breekt het moment aan dat we het stokje overdragen aan Ekoplaza. Het is een grote stap voor zowel ons als voor onze klanten.

De verkoop van de winkel is in sneltreinvaart verlopen. We hadden een aantal voorwaarden voor de verkoop, waaronder de overname van de medewerkers en natuurlijk het voortbestaan van een goede natuurvoedingswinkel in Dieren. We zijn tevreden dat we daarin geslaagd zijn en moeten nu dan ook vol vertrouwen de Tommelbos loslaten.

Het voelt nog steeds als een voorrecht om iedere werkdag een bijdrage te mogen leveren aan natuur en milieu, de biologische voeding en een kwalitatief uitgebalanceerd assortiment met de nadruk op verse waren. Dat is in die 40 jaar niet veranderd. Hoog in ons vaandel heeft steeds de betrouwbaarheid en de kwaliteit van onze producten gestaan, een gastvrije sfeer en deskundige medewerkers. We hebben een biologische levensmiddelenwinkel kunnen opbouwen die niet alleen in Dieren maar in het hele land bekendheid geniet om zijn assortiment, zijn deskundigheid en zijn sfeer.

Natuurlijk waren er in de loop der tijd vele dilemma's waar we samen en in overleg met de medewerkers uit moesten komen. De verkoop van vlees, het gebruik van winkelwagens en de automatisering waren na de verhuizing naar het huidige pand heikele punten die heel wat discussies hebben opgeleverd.

We zijn blij dat dit altijd in goede harmonie is gelukt en daar kijken we vol trots op terug.

Ook de jarenlange samenwerking met onze leveranciers, die ondertussen gewend waren aan het feit dat de Tommelbos wat betreft kwaliteit geen water bij de wijn deed, leverde een goede relatie op met de nodige gezelligheid en mooie verhalen onder het genot van een kop koffie.

Het is jammer dat we door de corona pandemie ons afscheid niet in eenzelfde soort happening als destijds ons 35-jarig jubileum kunnen organiseren. Er is fysiek geen passende optie mogelijk en dat betekent geen persoonlijk afscheid van u als klant en juist dat kost ons de nodige emoties.

Via deze weg willen wij al onze klanten bedanken voor het vertrouwen, de brede belangstelling voor de Tommelbos en de vele prettige persoonlijke contacten. Dit staat in ons geheugen gegrift. We gaan genieten van alle herinneringen.

Voor iedereen een hartelijke groet.

Wim en Freek



Biowinkel de Tommelbos

